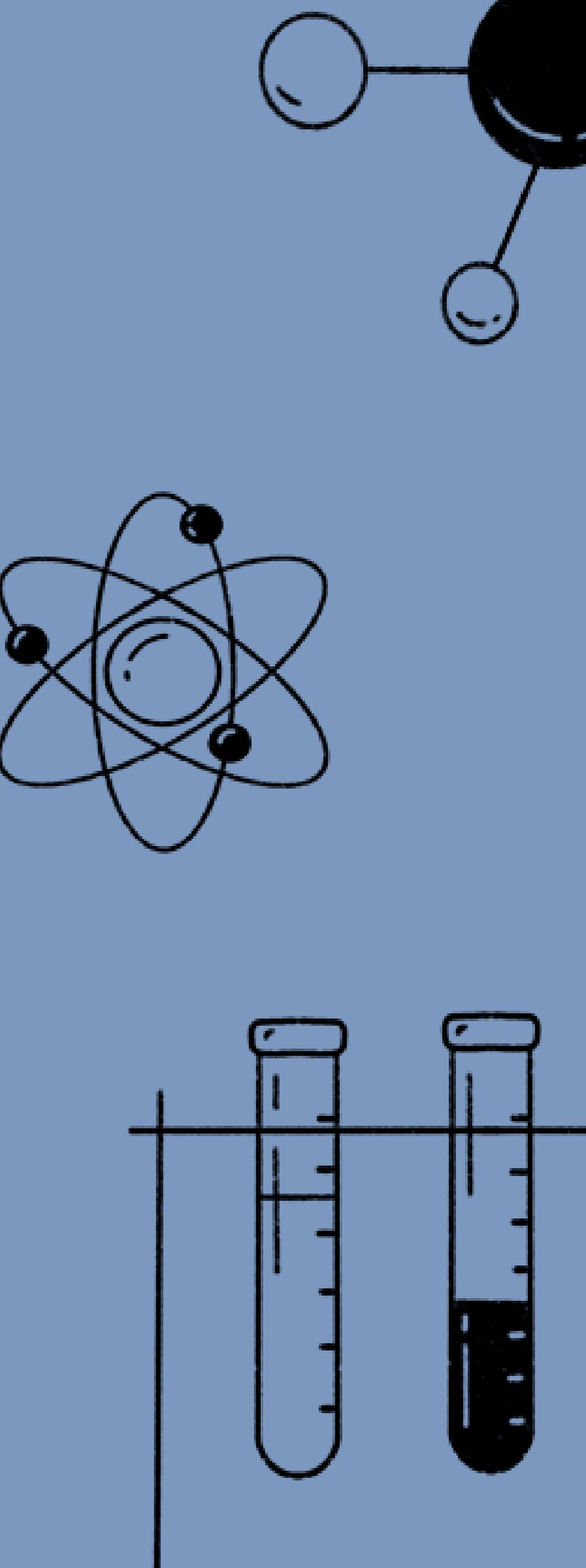


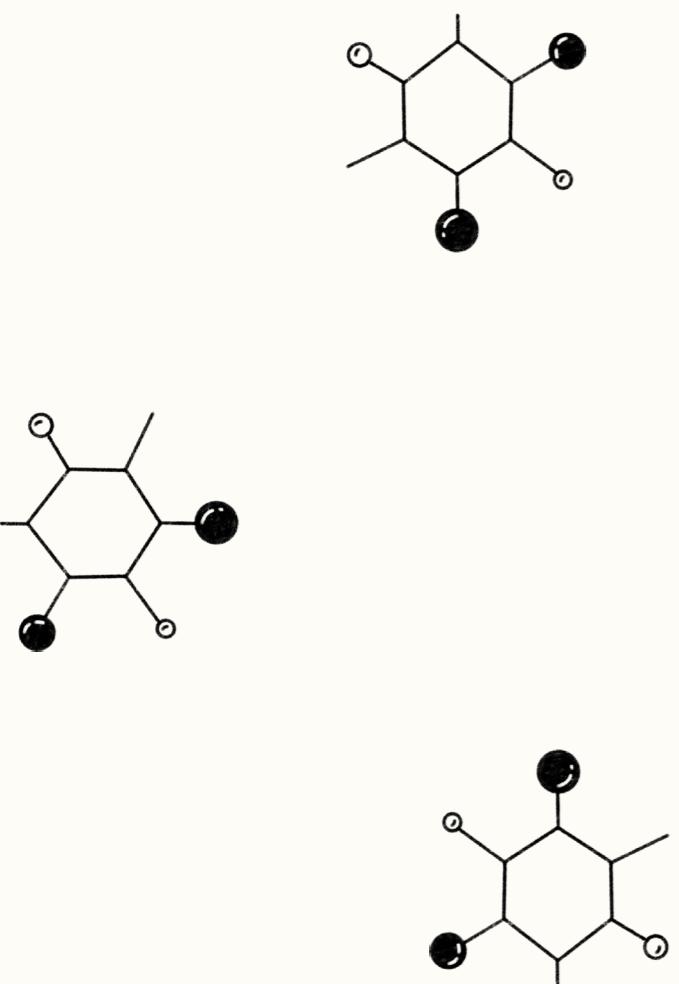
Gusta il cambiamento con Kréas, la carne sintetica che fa bene a te e al pianeta

Esplorando la rivoluzione tra etica e sostenibilità

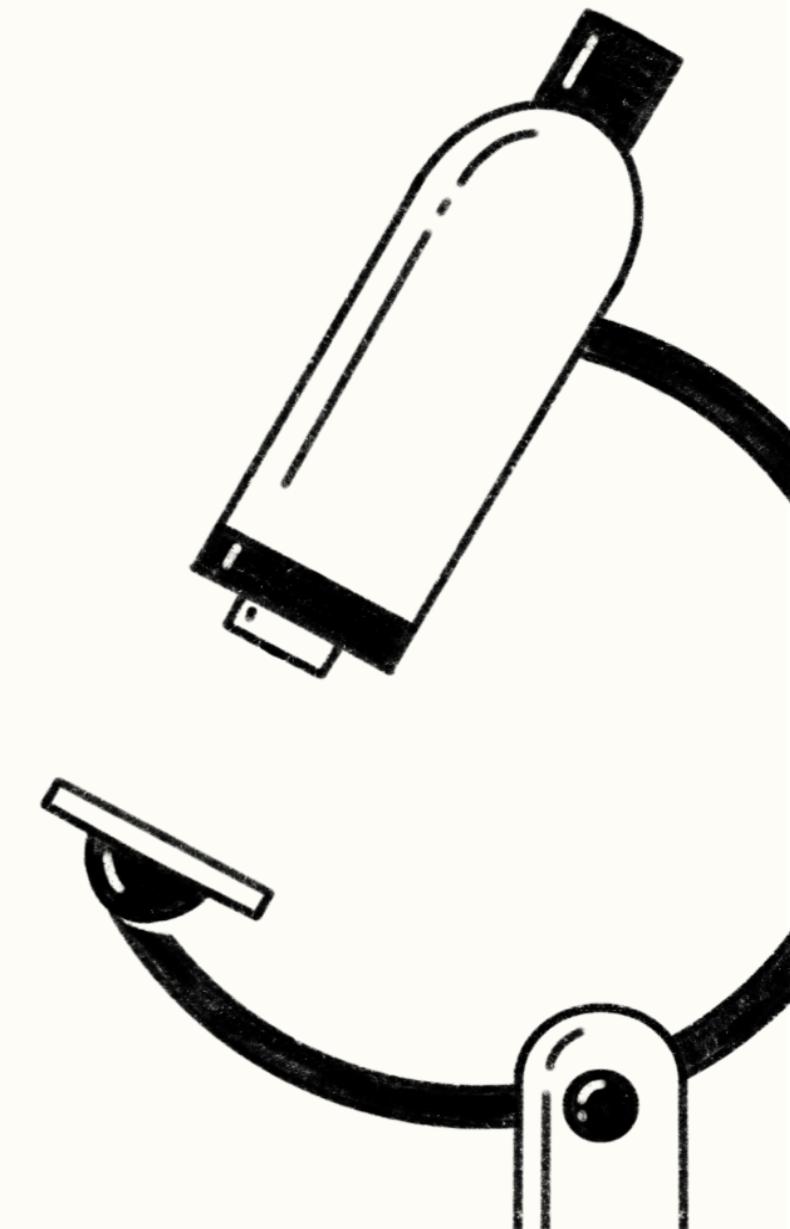
Progetto Copywriting - Alessandro Gurnari



Indice



Cliente	3
Target	4
Tone of voice	5
Headline e sottotitoli	6
Principi di persuasione	9
Unicità del progetto	10
Motivazione personale	11
Fonti	12



Cliente

Da dove nasce l'idea

Gli allevamenti intensivi sono estremamente dannosi per l'ambiente e sono una pratica poco etica. Nonostante l'impatto sia oramai di dominio pubblico da tempo, non ci sono stati cambiamenti realmente significativi negli ultimi anni.

Una delle ragioni è che molta gente non è disposta a cambiare la propria dieta. Per questo motivo nasce Kréas.

Vision

Rendere il consumo di carne accessibile, sostenibile, etico e salutare.

Mission

Creare carne sintetica per risolvere i problemi d'impatto ambientale relativi agli allevamenti, rendendola accessibile a tutti senza dover uccidere un essere vivente e senza uso di antibiotici e microplastiche.

Come funziona?

La startup è nata dall'Hub universitario del polo scientifico di Torino. I fondatori sono attivi da 2 anni nella ricerca e nello sviluppo di carne creata in laboratorio.

Al momento, la sintetizzazione è riuscita per la carne di anatra e di mucca che è già in produzione.

Attualmente si sta lavorando per abbattere i costi di produzione e commercializzare altri tipi di carne entro la fine del prossimo anno. Gli allevamenti intensivi sono una delle cause principali del riscaldamento globale, per le emissioni e la deforestazione, ed è dunque prioritario trovare un'alternativa che permetta di eliminarli.

Target

L'articolo è pensato per un **pubblico variegato** e interessato a esplorare alternative alimentari sostenibili. Ecco alcune **personas** che potrebbero trovare interessante il contenuto:

Ambientalista - Sofia:

Sofia è una giovane ambientalista appassionata di sostenibilità. Si impegna attivamente a ridurre la sua impronta ecologica e cerca costantemente nuove soluzioni per un consumo responsabile. Troverà intrigante l'approccio di Kréas verso una produzione alimentare più eco-friendly.

Personal trainer - Marco:

Marco è un professionista impegnato che tiene molto alla sua salute. Pratica uno stile di vita attivo e segue un'alimentazione ben bilanciata. Troverà interessante l'analisi sulla carne sintetica come opzione più salutare, specialmente considerando la trasparenza di Kréas riguardo alla produzione e agli impatti positivi.

Cuoco - Arianna:

Arianna è un'appassionata di cucina e ama sperimentare. È aperta a nuovi ingredienti e tecniche culinarie. Sarà incuriosita dalla possibilità di utilizzare carne sintetica in ricette creative e innovative, preservando nel contempo il gusto e la consistenza.

Tone of voice

Il tone of voice del blog post è **educativo, persuasivo e positivo.**

La scelta di un linguaggio informativo, chiaro e per certi versi “semplice” evita di risultare eccessivamente tecnico, così da rendere l’argomento della carne sintetica facilmente **comprendibile**. L’intenzione primaria è sì quella di informare, ma soprattutto persuadere e coinvolgere emotivamente il lettore.

Ho deciso di utilizzare parole come “rivoluzione,” “innovazione,” e “opportunità,” per promuovere la carne sintetica come un cambiamento benefico per l’ambiente, la salute e il benessere degli animali.

Grazie ad un tono **ottimista e motivante**, il lettore diventa sempre più consapevole di quale sia il pensiero dominante che fa da collante alle varie sezioni dell’articolo: l’invito a riflettere e ad adottare un approccio aperto al cambiamento.

A sostegno non mancano citazioni di figure stimate nella comunità scientifica, che conferiscono all’articolo una nota di autorevolezza.

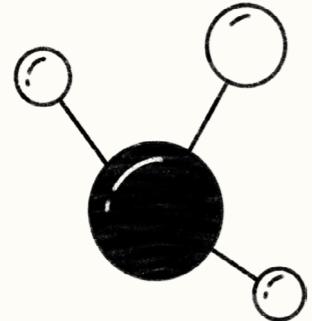
Headline - H1

Gusta il cambiamento con Kréas, la carne sintetica che fa bene a te e al pianeta

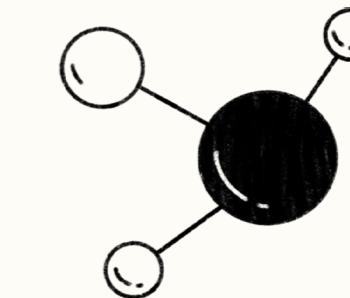
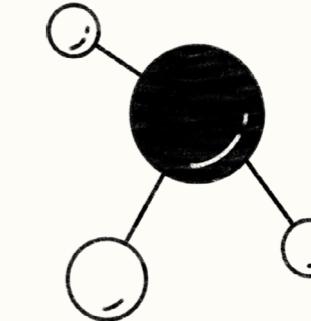
- **tono:** è accattivante e invita all'azione. Scegliendo parole come "fa bene", il verbo "gustare" sono riuscito a creare un'atmosfera positiva e coinvolgente intorno all'idea centrale del blog che viene esplicitamente già menzionata nel titolo: il cambiamento
- **power words:** solitamente si dice "abbracciare il cambiamento": ho quindi rielaborato il concetto e, dato che parliamo di alimentazione, ho inserito il verbo "gustare" coniugato all'imperativo. Questo per catturare l'attenzione del lettore e cercare di indirizzarlo fin da subito verso il mio pensiero. Nella seconda parte del titolo ho utilizzato l'espressione "fa bene" riferita alla carne sintetica per rafforzare ulteriormente la mia idea
- **keywords:** le principali keywords sono "carne sintetica", "fa bene", "pianeta", "cambiamento", e "Kréas". Queste parole chiave riflettono il focus sull'aspetto salutare, sostenibile e innovativo della carne sintetica offerta dall'azienda Kréas
- **seo:** grazie ad una lunghezza ottimale di 66 caratteri, il titolo è ben strutturato per l'ottimizzazione dei motori di ricerca, grazie all'uso di keywords per il pubblico interessato alla carne sintetica e alle alternative sostenibili. L'inclusione del nome "Kréas" può anche contribuire alla visibilità del marchio nei risultati di ricerca correlati

Sottotitolo headline - H1

Esplorando la rivoluzione tra etica e sostenibilità



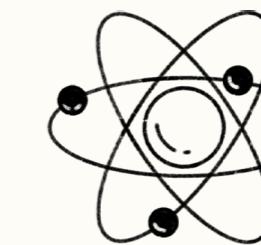
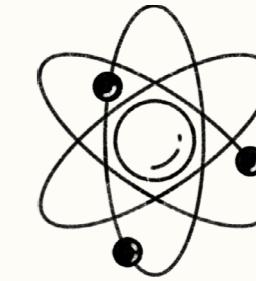
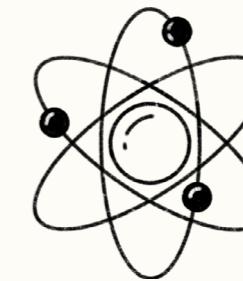
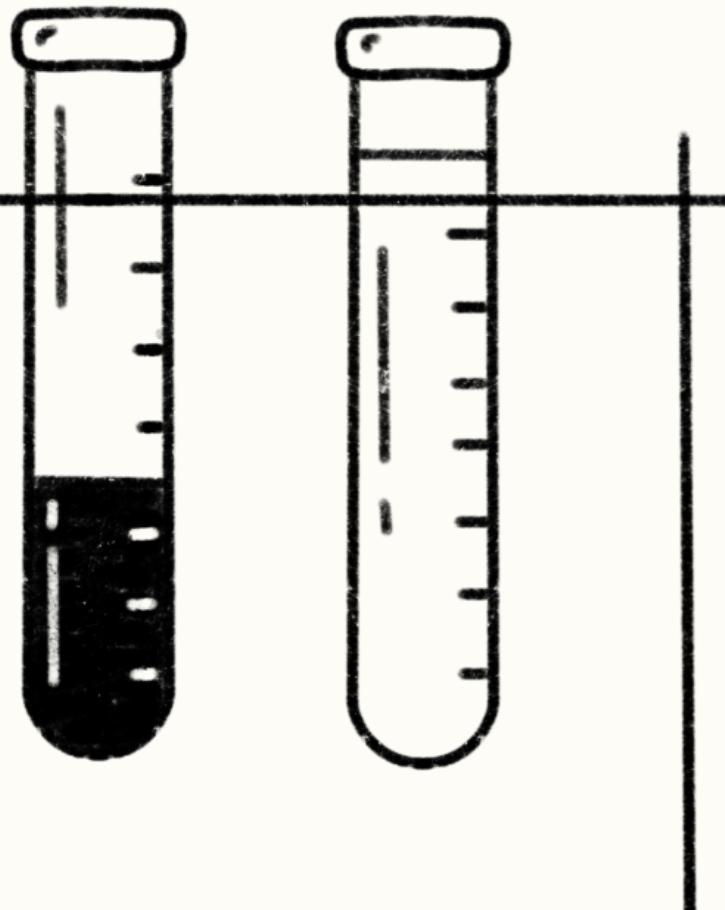
- **tono:** è informativo e invita all'indagine e alla riflessione
- **power words:** i due termini scelti “esplorando” e “rivoluzione”, sono parole “forti” e contribuiscono a generare interesse
- **keywords:** “rivoluzione”, “etica”, e “sostenibilità”; il focus su queste ultime due indica un approccio consapevole e responsabile, puntando a coinvolgere un pubblico interessato a tematiche etiche e ambientali



Headline - H2



- Introduzione
- 3 motivi per iniziare a riflettere
- Contribuisci attivamente: scegli Kréas
- Accettazione da parte dei consumatori
- Riassumendo



Principi di persuasione

- **autorevolezza:** già prima di entrare nel vivo della discussione ho deciso di iniziare citando Bill Gates. Questo come tentativo di utilizzare l'autorità di un'icona nel campo informatico e scientifico in generale, per influenzare fin da subito il lettore a considerare positivamente la carne sintetica. Inoltre vengono riportate numerose fonti relative ad istituzioni di alto profilo o a figure chiave nel campo in questione durante tutto il blog post
- **simpatia:** ho cercato di creare empatia e di sensibilizzare il lettore il più possibile riguardo le tematiche affrontate così da poter introdurre Kreàs come "risolutrice" dei problemi

- **reciprocità:** attraverso la cta proposta voglio dare la possibilità al lettore di scoprire di più riguardo Kreàs prendendosi un impegno. In questo modo si sentirà partecipe di tutto ciò che l'azienda sta facendo e sarà più predisposto ad acquistare i suoi prodotti
- **riprova sociale:** le persone sono più propense ad adottare un comportamento se pensano che altri lo stiano già facendo. Così, ho menzionato l'approvazione della Singapore Food Agency per la vendita commerciale dei suoi bocconcini di pollo coltivati in laboratorio. Il lettore potrà quindi sentirsi rassicurato dal fatto che in altre parti del mondo si sta già facendo uso di questo tipo di prodotto

Unicità del progetto

Questo articolo offre una prospettiva unica sul tema trattato, unendo un'analisi scientifica, etica e una soluzione pratica.

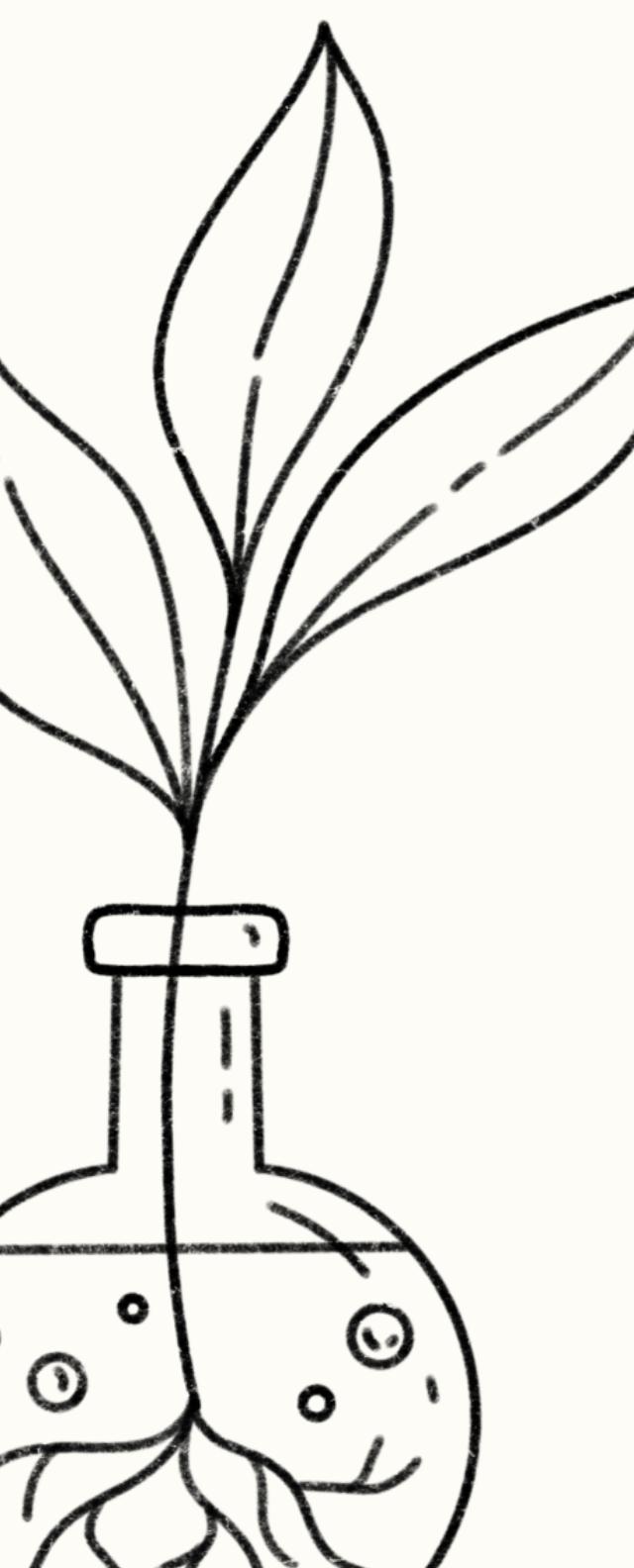
Si parte dalla storia della carne sintetica evidenziandone i suoi benefici sulla sostenibilità globale, affrontando le sfide che gli allevamenti intensivi richiedono.

Attraverso dati scientifici e argomentazioni etiche, emerge chiaramente il motivo per cui Kréas rappresenta una valida alternativa, distinguendosi per la sua missione di mitigare gli impatti ambientali negativi legati agli allevamenti intensivi.

Il blog post affronta poi la questione dell'accettazione dei consumatori, sottolineando gli sforzi trasparenti dell'azienda nella comunicazione della provenienza e del processo di produzione.

Il lettore è quindi invitato alla riflessione sulle alternative sostenibili offerte dalla carne sintetica avendo compreso Kréas come un leader in questa rivoluzione alimentare.

Motivazione personale

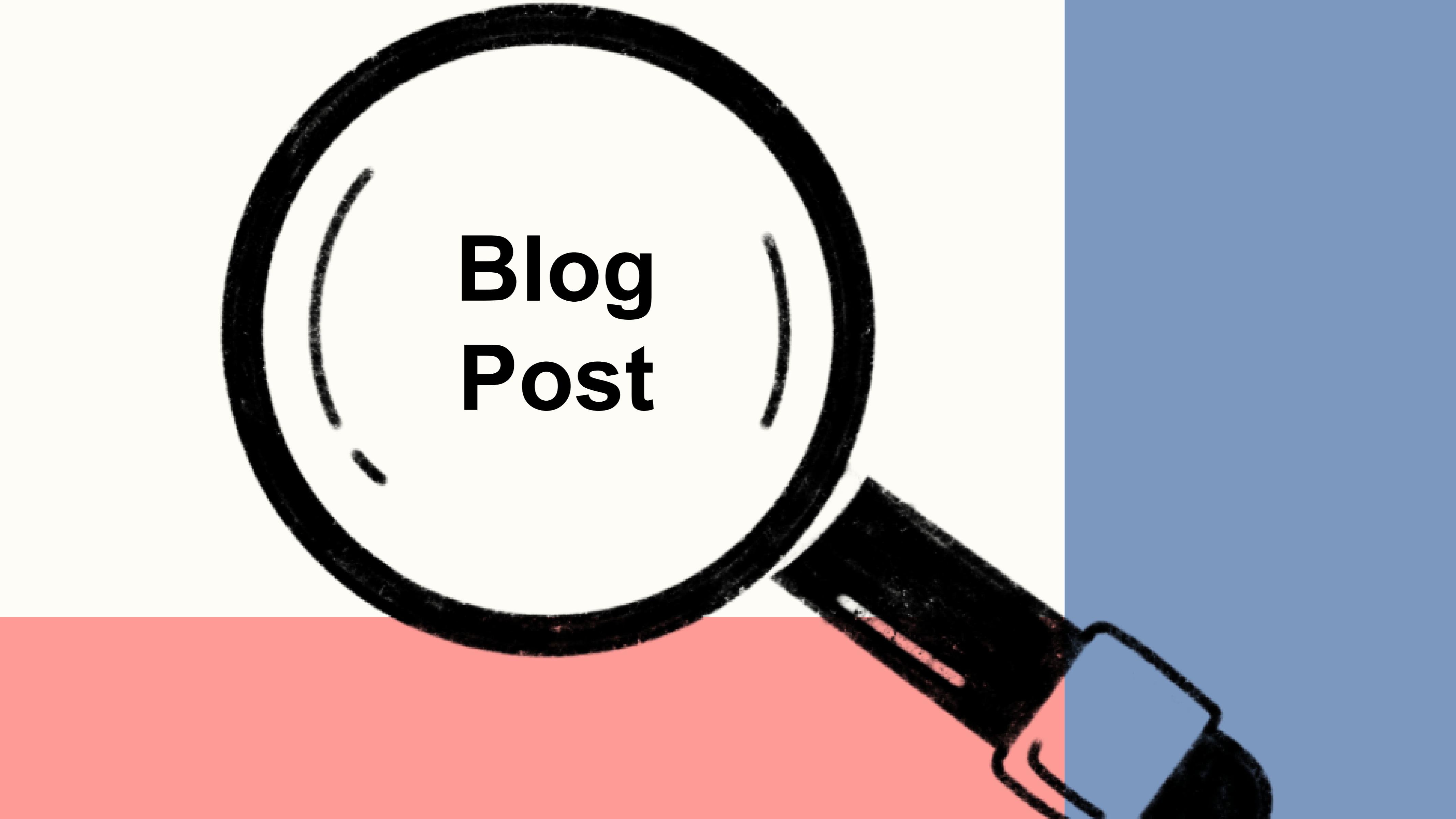


Pur non essendo la mia prima scelta tra quelle possibili, ho deciso comunque di mettermi alla prova e cogliere l'occasione per informarmi di più in merito ad un argomento di cui avevo solo sentito parlare in maniera superficiale, senza mai approfondirlo.

Ho quindi iniziato la ricerca sul tema in questione (carne sintetica) e man mano che mi documentavo ho sviluppato un forte interesse, scoprendo aspetti che hanno notevolmente arricchito la prospettiva che originariamente ne avevo a riguardo.

Fonti

- <https://www.geopop.it/cosa-vuol-dire-carne-sintetica-come-si-produce-e-quali-sono-pro-e-contro/>
- https://it.wikipedia.org/wiki/Carne_coltivata#Entrata_nel_mercato
- <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211601X15000929>
- <https://www.ciwf.it/impatti/inquinamento/>
- <https://www.essereanimali.org/il-problema-degli-allevamenti-intensivi/>
- <https://public.tableau.com/app/profile/greenpeace.italia/viz/AmmoniacaePAC2020/Regioni>
- <https://www.my-personaltrainer.it/nutrizione/carne-sintetica.html>
- <https://www.lifegate.it/carne-coltivata-kosher-halal>
- <https://www.focus.it/ambiente/ecologia/carne-sintetica-tutto-quello-da-sapere>
- <https://www.gbsapritalk.it/il-futuro-della-carne-sintetica/>



**Blog
Post**

Gusta il cambiamento con Kréas, la carne sintetica che fa bene a te e al pianeta

Esplorando la rivoluzione tra etica e sostenibilità

Alessandro Gurnari | Febbraio 2024 | Tempo di lettura: 10 minuti

"Le nazioni ricche dovrebbero mangiare carne sintetica al 100%. Ci si può abituare alla differenza di gusto, senza contare che nel tempo verrà resa ancora più appetitosa"

- Bill Gates



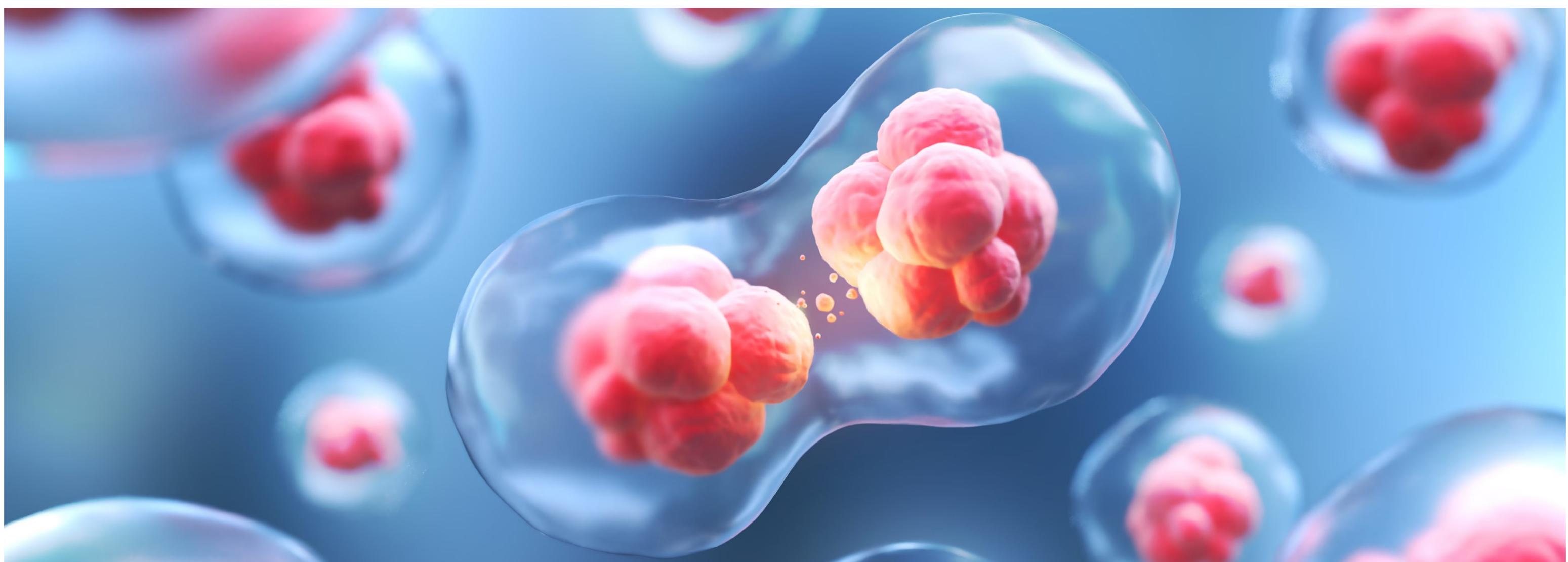
Siete un po' scettici riguardo questo tipo di prodotto vero?

Vi capisco, andiamo per gradi.

In questo blog post, esploreremo il significato della carne sintetica, il suo ruolo nella sostenibilità globale, le sfide e le opportunità che presenta.

DI COSA PARLIAMO?

- Introduzione
- 3 motivi per iniziare a riflettere
- Contribuisci attivamente: scegli Kréas
- Accettazione da parte dei consumatori
- Riassumendo



INTRODUZIONE

Cos'è la **carne sintetica**?

Sicuramente un'idea già ce l'avete, ma partiamo con qualche cenno storico.

Il concetto di carne sintetica venne reso popolare nei primi anni 2000 da *Jason Matheny*, coautore di un importante articolo scientifico, e creatore di *New Harvest*, la prima organizzazione mondiale senza scopo di lucro dedicata al supporto della ricerca sulla **carne in vitro**.

Nel 2013, *Mark Post*, professore alla *Università di Maastricht*, mostrò il primo modello ufficiale di carne sintetica, sotto forma di hamburger. Solo allora i media cominciarono ad interessarsi dell'argomento.

Più nello specifico facendo una rapida ricerca sul web scopriamo che si tratta di un **prodotto** di carne animale originata dalle **cellule staminali**, ovvero cellule che possono generare una grande varietà di tessuti animali se opportunamente **condizionate**.

Infatti, grazie ai recenti sviluppi della tecnologia dell'ingegneria cellulare, ora abbiamo la capacità di indirizzare le cellule per sviluppare specifici tipi cellulari, creando artificialmente cellule muscolari, nervose e tessuti connettivi. Ciò significa che una singola cellula può essere utilizzata come punto di partenza per generare milioni di altre cellule, che possono essere assemblate in un tessuto muscolare completo, e che successivamente può essere trasformato in carne.

Per i più curiosi vi rimando a [questa](#) pagina in cui trovare molte altre informazioni interessanti e dettagliate.

Da dati scientifici sappiamo che la carne è una delle fonti più preziose di proteine, grassi, vitamina A, B e D, ferro, zinco e altri minerali e che il suo consumo ha avuto un ruolo significativo nell'evoluzione dell'uomo (cambiamenti morfologici-cranio dentali, posizione eretta, durata della vita, sviluppo cerebrale).

Ma spesso non è tutto oro quel che luccica e come per ogni cosa c'è il risvolto della medaglia. Un risvolto che, di giorno in giorno, assume sempre più rilevanza.

Ed è per questo che aziende come **Kréas** ci vengono in aiuto.

3 MOTIVI PER INIZIARE A RIFLETTERE

Gli **allevamenti intensivi** sono un **problema** che probabilmente tendiamo a sottovalutare, chi più chi meno.

Crediamo che non ci riguardi troppo da vicino.

Anzi, qualcuno potrebbe anche inconsciamente pensare: “in fondo, cosa c’è di male? La popolazione aumenta di continuo, più cibo per tutti.”

Niente di più superficiale e sbagliato.

Effettivamente sedersi a tavola e trovarsi una bella bistecca sul piatto fa gola a tutti, o quasi.

Ma se ci soffermiamo per un attimo a riflettere ci accorgiamo che ci sono una serie di ragioni per cui questo tradizionale modo di fare è completamente errato e vorrei condividerle con voi:

1. non è per nulla **etico** ammassare migliaia e migliaia di animali l’uno contro l’altro mutilandoli per limitare che si feriscano tra di loro. Questa condizione crea alti livelli di **stress psico-fisico** e favorisce la diffusione di **malattie**. Come se non bastasse, vengono brutalmente uccisi o se feriti lasciati morire.

Il bioeticista australiano *Julian Savulescu* ha infatti dichiarato:

“La carne artificiale evita la crudeltà verso gli animali, è migliore per l’ambiente, potrebbe essere più sicura ed efficiente, e anche più sana. Abbiamo l’obbligo morale di sostenere questo tipo di ricerca.”

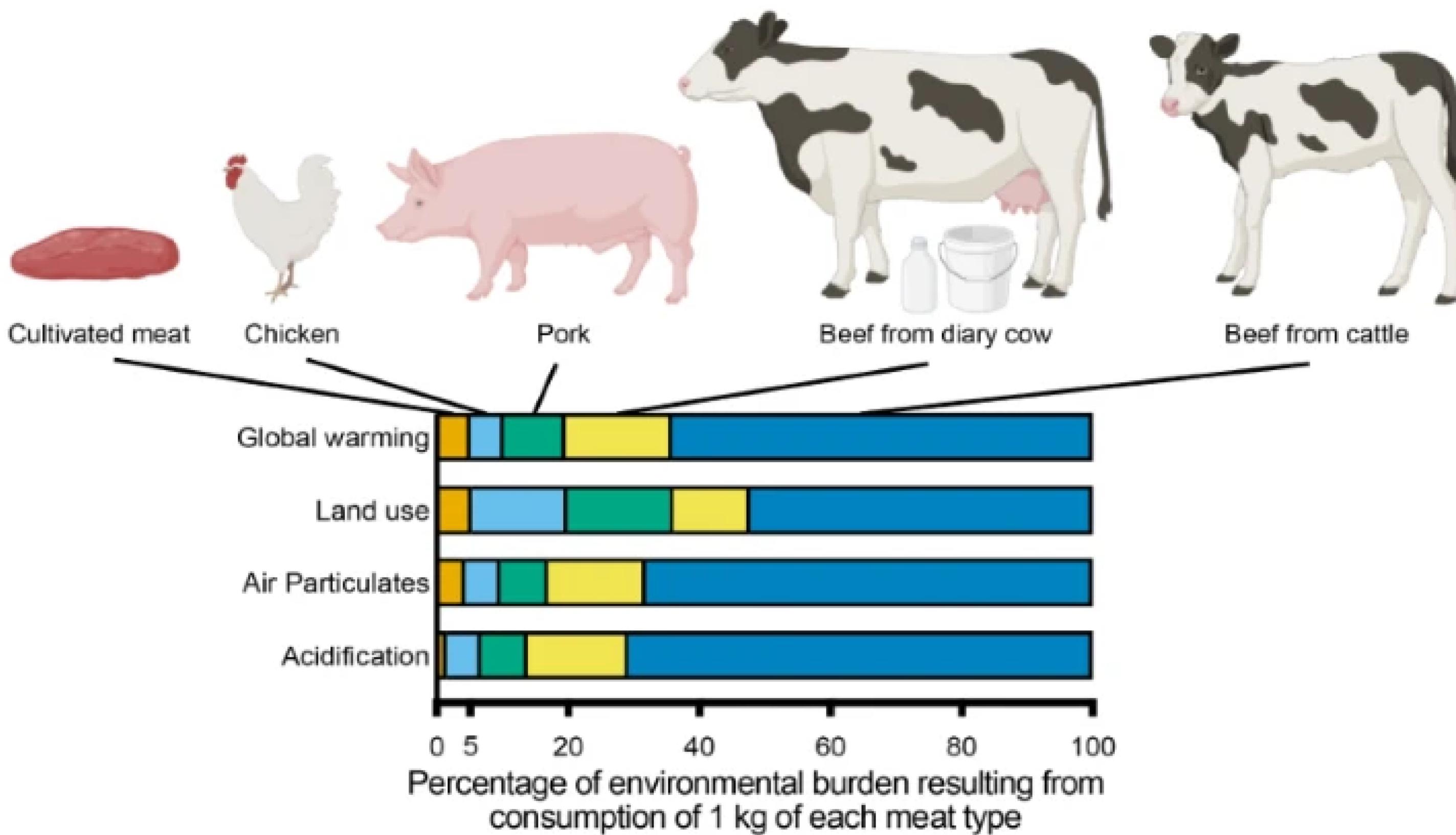
2. se il primo motivo non fosse sufficiente arriviamo al secondo:

l’inquinamento. L’allevamento intensivo inquina i terreni, le acque e i mari, contaminando la natura con **tossine** potenzialmente mortali.

Nel 2006 l’*Organizzazione delle Nazioni Unite per l’Alimentazione e l’Agricoltura (FAO)* ha descritto l’allevamento intensivo come uno dei fattori che maggiormente contribuiscono ai più gravi problemi ambientali attuali. Solo in Italia sono 894 le strutture mappate da *Greenpeace* responsabili dell’emissione di ammoniaca che contribuisce alla formazione dello **smog** e delle **polveri sottili**.

Sono la seconda fonte più inquinante di particolato fine, responsabili del 17% della formazione del [PM 2.5](#) (polveri sottili o particolato), dopo gli impianti di riscaldamento e prima del traffico veicolare.

A sostegno vi riporto un grafico semplice ma allo stesso tempo significativo.



3. ultimo ma di certo non meno importante: la nostra **salute**.

Gli animali in allevamento intensivo sono spesso sottoposti a trattamenti con antibiotici e altri prodotti chimici per prevenire malattie, il che può contribuire alla diffusione di batteri resistenti agli antibiotici.

Proprio riguardo questo, l'*US Food and Drug Administration* affermò: “*Quasi l’80% di tutti gli antibiotici distribuiti nel 2009 negli Stati Uniti erano destinati agli animali da allevamento.*”

Inoltre, la manipolazione degli animali e dei prodotti può causare contaminazione batterica e virale, e quindi portare a malattie umane.

Grazie alla tecnologia di coltivazione in vitro potremmo quindi **evitare** numerose sostanze dannose per il nostro organismo e anzi, come scritto in un documento dell’Agenzia europea per l’ambiente, “*offrire modi per controllare la composizione della carne e renderla più salutare. Il contenuto di grasso potrebbe essere fissato ai livelli raccomandati e i grassi insalubri potrebbero essere sostituiti con i più salutari omega-3. Si potrebbero poi includere ingredienti aggiuntivi come le vitamine*”.

Esiste quindi una **valida alternativa**?

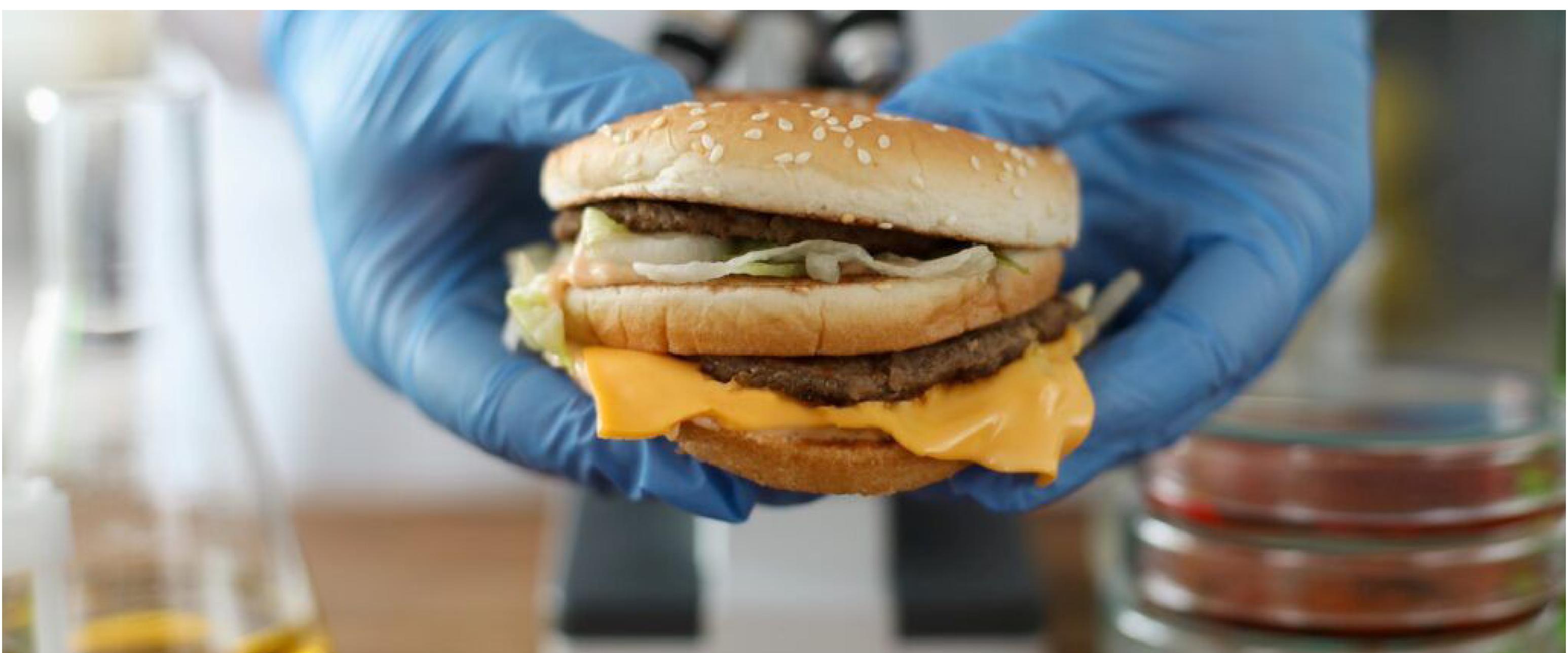
CONTRIBUISCI ATTIVAMENTE: SCEGLI KRÉAS

Il 2 dicembre 2020 [Eat Just](#) ha ottenuto l'approvazione della *Singapore Food Agency* per la vendita commerciale dei suoi bocconcini di pollo coltivati in laboratorio. Questo è il primo prodotto a base di carne coltivata ad aver superato la revisione della sicurezza da parte di un organo di controllo alimentare, dopo due anni di valutazione. L'approvazione è stata vista come una pietra miliare per l'industria alimentare, poiché la carne coltivata potrebbe offrire una soluzione sostenibile ai problemi precedentemente descritti. I bocconcini di pollo coltivati in laboratorio di Eat Just sono stati programmati per l'introduzione nei ristoranti di Singapore dimostrando la volontà del paese di adottare tecnologie innovative per affrontare le sfide dell'agricoltura e dell'alimentazione sostenibile.

Come detto più volte gli allevamenti intensivi sono una delle cause principali del riscaldamento globale, per le emissioni e la deforestazione, ed è dunque prioritario trovare un'alternativa che permetta di eliminarli. Saprete meglio di me di come in questi ultimi anni stiano spopolando vari tipi di diete come quella vegana, vegetariana, semi-vegetariana che risultano essere una validissima alternativa soprattutto per combattere i problemi precedentemente citati.

Ma detto tra noi: perché privarsi di un bel hamburger di maiale?

Ecco, **Kréas** viene in nostro aiuto.



La startup ha preso vita all'interno dell'Hub universitario situato nel cuore del polo scientifico di Torino. I suoi fondatori, impegnati da ormai da anni, hanno focalizzato le loro energie nella ricerca e nello sviluppo di un **prodotto all'avanguardia**.

La scelta di concentrarsi su una produzione di carne in vitro è ispirata dal desiderio di mitigare gli impatti ambientali negativi associati agli allevamenti intensivi. Vogliono aprire la strada a un approccio più **sostenibile e responsabile** verso la produzione alimentare, contribuendo così alla costruzione di un futuro in cui la nostra dieta quotidiana sia allineata con l'equilibrio ecologico del nostro pianeta.

Al momento, la sintetizzazione è riuscita per la carne di anatra e di mucca che è già in produzione.

Stanno attualmente lavorando per abbattere i costi di produzione e commercializzare altri tipi di carne entro la fine del prossimo anno.



Ma Kréas guarda oltre: il suo scopo è anche quello, per quanto possibile, di **unire** diverse culture. Ebrei, musulmani e anche induisti rappresentano una fetta non trascurabile della popolazione, e potrebbero accettare di buon grado la possibilità di risparmiare la sofferenza ad alcune specie di animali domestici/sacri.

Il 6 settembre 2023, l'*Unione Ortodossa*, l'autorità di certificazione [kosher](#) più grande e influente al mondo, ha certificato come kosher i prodotti a base di pollo della startup israeliana *SuperMeat* segnando un passo avanti verso l'accettazione della tecnologia alimentare secondo la legge alimentare ebraica. Infatti, secondo le norme kosher, i prodotti a base di carne devono provenire da animali macellati e nulla può essere derivato da una creatura vivente. I prodotti certificati di SuperMeat eludono queste restrizioni coltivando carne a partire da cellule staminali di uova fecondate prima che compaiano macchie di sangue.

Ed è proprio da aziende così che Kréas si ispira per la creazione dei suoi prodotti, sempre più sostenibili e adatti ad ogni **esigenza**.

Allora perché no? Perché non dare una chance a questo prodotto?

ACCETTAZIONE DA PARTE DEI CONSUMATORI

Affrontare **l'accettazione** dei consumatori è la vera **missione** per le aziende del settore.

Per molti potrebbe anche essere una questione di gusto: su questo ci tengo a rassicurarvi riportandovi le parole di *Andrea Antonelli*, ordinario di Chimica e tecnologia degli aromi all'Università di Modena e Reggio Emilia: *“L'acquisizione del gusto che apprezziamo dipende da una buona cottura. Quello che mi aspetto dalla carne sintetica è che abbia, piuttosto, una tessitura differente dalla corrispettiva tradizionale: ciò potrebbe tradursi in una mutata consistenza, forse a vantaggio della tenerezza”*.

Modificare le abitudini alimentari è quindi una **sfida**, difficile ma **intrigante**: Kréas lo sa bene, ne è consapevole e non si arrende; al contrario, la affronta con determinazione.

L'azienda si impegna a **comunicare** in modo **trasparente** sulla provenienza, il processo di produzione e gli impatti positivi della carne sintetica.

Non è solo una questione di nutrire il nostro corpo, ma di farlo in modo etico e sostenibile, tracciando un percorso chiaro tra la tradizione culinaria e l'evoluzione alimentare.

Siamo tutti invitati a prendere parte a questo viaggio, a costruire un ponte consapevole tra ciò che conosciamo e ciò che può essere, tra la consuetudine e il progresso.



RIASSUMENDO

Se siete arrivati fino a questo punto vi ringrazio e ci terrei a lasciarvi un invito, quello di **riflettere** sulle alternative sostenibili che il progresso scientifico ci offre.

Nessuno vi obbliga a prendere una decisione: meglio la carne animale, la dieta vegana o la carne sintetica.

Non siete davanti ad una scelta esclusiva, o una cosa o un'altra.

Non dovete rinunciare alla tradizione culinaria, ma semplicemente aprirvi alla novità e all'innovazione.

Tutti noi, come consumatori informati, abbiamo il potere di plasmare il futuro del cibo e di essere parte attiva di questa trasformazione.

Per questo, vi propongo un'esperienza esclusiva: un **tour** dietro le quinte di **Kréas**, la startup italiana che sta rivoluzionando il mondo della carne sintetica. Potrete vedere da vicino come si crea la carne sintetica, fare domande ai fondatori e sentire il cuore pulsante di questa rivoluzione. Non lasciatevi sfuggire questa occasione unica, restate connessi per altre news che arriveranno nei prossimi giorni.

L'esperienza con Kréas va oltre: è un vero e proprio invito all'azione, siete chiamati ad essere i **protagonisti del cambiamento**.

A fine pagina troverete un pulsante per partecipare all'iniziativa, ma prima desidero condividere con voi un ultimo spunto di riflessione (lo prometto!) preso in prestito dal romanzo *Lo straniero* scritto da uno dei più affermati letterati nel panorama del Novecento francese.

A presto!


"In fondo non c'è idea cui non si finisce per fare l'abitudine"
- Albert Camus


ISCRIVITI

Prenota il tour entro il 31 marzo per ricevere un regalo fantastico.
Cosa aspetti?! Non perdere tempo!

Grazie per l'attenzione

email: alessandro.gurnari111298@gmail.com

